

## 特許協力条約

PCT

特許性に関する国際予備報告（特許協力条約第二章）

(法第12条、法施行規則第56条)  
[PCT36条及びPCT規則70]

出願人又は代理人 の書類記号 145542-086	今後の手続きについては、様式PCT/IPEA/416を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP03/15261	国際出願日 (日.月.年) 28.11.2003	優先日 (日.月.年)
国際特許分類 (IPC) Int. C17 A21D2/26, 8/02, A23G3/00, A23D7/00		
出願人 (氏名又は名称) 株式会社 ブルボン		

1. この報告書は、PCT35条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。  
法施行規則第57条 (PCT36条) の規定に従い送付する。

2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 3 ページからなる。

3. この報告には次の附属物件も添付されている。

a.  附属書類は全部で \_\_\_\_\_ ページである。

指定されて、この報告の基礎とされた及び／又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び／又は図面の用紙 (PCT規則70.16及び実施細則第607号参照)

第I欄4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙

b.  電子媒体は全部で \_\_\_\_\_ (電子媒体の種類、数を示す)。  
配列表に関する補充欄に示すように、電子形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。  
(実施細則第802号参照)

4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。

第I欄 国際予備審査報告の基礎  
 第II欄 優先権  
 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成  
 第IV欄 発明の単一性の欠如  
 第V欄 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明  
 第VI欄 ある種の引用文献  
 第VII欄 国際出願の不備  
 第VIII欄 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 20.05.2005	国際予備審査報告を作成した日 25.11.2005
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号 100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	特許庁審査官 (権限のある職員) 松田 芳子 電話番号 03-3581-1101 内線 3488
	4N 3126

様式PCT/IPEA/409 (表紙) (2005年4月)

## 第I欄 報告の基礎

1. 言語に関し、この予備審査報告は以下のものを基礎とした。

- 出願時の言語による国際出願  
 出願時の言語から次の目的のための言語である \_\_\_\_\_ 語に翻訳された、この国際出願の翻訳文  
 國際調査 (PCT規則12.3(a)及び23.1(b))  
 国際公開 (PCT規則12.4(a))  
 国際予備審査 (PCT規則55.2(a)又は55.3(a))

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。（法第6条（PCT14条）の規定に基づく命令に応答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。）

- 出願時の国際出願書類

- 明細書

第 \_\_\_\_\_ ページ、出願時に提出されたもの  
 第 \_\_\_\_\_ ページ\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの  
 第 \_\_\_\_\_ ページ\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

- 請求の範囲

第 \_\_\_\_\_ 項、出願時に提出されたもの  
 第 \_\_\_\_\_ 項\*、PCT19条の規定に基づき補正されたもの  
 第 \_\_\_\_\_ 項\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの  
 第 \_\_\_\_\_ 項\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

- 図面

第 \_\_\_\_\_ ページ/図、出願時に提出されたもの  
 第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの  
 第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、\_\_\_\_\_ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

- 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3.  補正により、下記の書類が削除された。

- 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ  
 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 項  
 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図  
 配列表（具体的に記載すること） \_\_\_\_\_  
 配列表に関するテーブル（具体的に記載すること） \_\_\_\_\_

4.  この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。（PCT規則70.2(c)）

- 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ  
 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 項  
 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図  
 配列表（具体的に記載すること） \_\_\_\_\_  
 配列表に関するテーブル（具体的に記載すること） \_\_\_\_\_

\* 4. に該当する場合、その用紙に "superseded" と記入されることがある。

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条(PCT35条(2))に定める見解、  
それを裏付ける文献及び説明

## 1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲	1-30	有
	請求の範囲		無
進歩性 (I S)	請求の範囲		有
	請求の範囲	1-30	無
産業上の利用可能性 (I A)	請求の範囲	1-30	有
	請求の範囲		無

## 2. 文献及び説明 (PCT規則70.7)

- 文献1 : JP 09-009860 A (千葉製粉株式会社) 1997.01.14  
 文献2 : JP 2002-085041 A (不二製油株式会社) 2002.03.26  
 文献3 : JP 2003-265094 A (旭電化工業株式会社) 2003.09.24  
 文献4 : JP 2002-262760 A (旭電化工業株式会社) 2002.09.17  
 文献5 : JP 58-183030 A (花王石鹼株式会社) 1983.10.26

## ・請求の範囲1-30について

請求の範囲1-30に記載された発明は、国際調査報告で引用された文献1-5により進歩性を有さない。

文献1には、蛋白質加水分解物と食用油脂とを含み、該蛋白質加水分解物を、小麦粉100重量部に対して6~20重量部含むケーキ類が記載されており、更に、ソルビトール、キシリトールなどを添加しても良いと記載されている([0017]参照)。

文献2には、大豆蛋白を含む成形食品が記載されており、該食品に、糖アルコール、油脂成分を添加することができると記載されている([0009]、[0011]参照)。

文献3には、乳蛋白質を含有するベーカリー製品が記載されており、乳蛋白質として、ホエイタンパク質を用いることができると記載されている([0010]参照)。また、更に、油脂、糖類を用いることができると記載されている([0013]、[0018]参照)。

文献4-5には、油脂成分及び糖類を含む油脂組成物を、ベーカリ一生地に添加、混合してなる、ベーカリー製品の製造方法が記載されている。

請求の範囲1-30について、文献1-5に記載された発明は、いずれもベーカリー製品に関するものであるから、文献1-3に記載された蛋白質を含有する焼成食品を製造する際に、文献4-5に記載されたように、タンパク質を含む生地に、油脂成分及び糖類を含む油脂組成物を練り込む方法を用いることは、当業者が容易になし得ることである。